

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

Hela middagen i en panna!

Nu finns en middagslösning för dig som inte hinner tänka på kryddor och recept, men ändå vill laga riktigt god mat – **Arla Köket panna**. En smart nyhet som består av en matlagningsgrädd i bågare och en fräsch smakpasta i locket. Stek bara lite kött, kyckling eller fisk och blanda i valfri panna. Finns i smakerna Skogssvamppanna, Pepparrotspanna och Skagenpanna.



NYHET!

Skogssfilépanna

En riktig bjudpanna för hungriga gäster! 4 port

500 g fläskfilé
Arla smör-& rapsolja
310 g Arla Köket skogssvamppanna
2 msk frysta lingon
2 msk hackad persilja

Gör så här:

Skär köttet i skivor. Stek dem i smör-& rapsolja i en panna ca 2 min på varje sida. Tillsätt grädden och smakpastan, rör om och koka ca 2 min. Strö över lingon och persilja. Servera med kokt potatis.

Nordens wasabi

Visste du det här om roten som är så stark att den kan få kocken att börja gråta?

- Pepparrot används rå som krydda i matlagning eller till inläggningar.

- Det är pepparrotsoljan (senapsglykosid) som ger den starka smaken och får ögonen att tåras när du river roten.

- Pepparroten är mytomspunnen. Enligt en skröna från 1200-talet kunde man ta i huggormar utan risk om man gned in händerna med pepparrot.

Det sades också att den som hade en bit pepparrot i portmonnän aldrig skulle sakna pengar!

Peppar, peppar!